



Medienmitteilung

09.05.2023

Jana Burren gewinnt den Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» 2023

Die Siegerin des 21. Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» von «Schweizer Fleisch» steht fest: Am 8. Mai gewinnt Jana Burren von der Stiftung für Betagte Münsingen den Wettbewerb in der Welle7 Workspace im Berner Hauptbahnhof. Ihr Signature Burger hat die Jury überzeugt.

Der Kochwettbewerb

«Build Your Best – überzeuge die Jury mit deinem Signature Burger»: Dieser Herausforderung stellten sich in diesem Jahr die ambitionierten Kochtalente Katharina Schönenberger, Melina Schenk, Annamaria Kunz und Jana Burren. Die Aufgabe bestand darin, mit einem herausragenden Signature Burger mit möglichst regionalen Zutaten zu begeistern. Die Teilnehmenden hatten je 2,5 Stunden Zeit, ihren Burger inklusive Beilagen live zuzubereiten. Gewonnen hat das Wettkochen in der Welle7 Workspace in Bern Jana Burren aus Grosshöchstetten mit ihrer Kreation «Hornochs-Burger, Knusperkugel Surprise, Fresh Salad».

Der Sieg wird mehrfach belohnt

Für den ersten Platz winkte neben einer Trophäe auch ein Preisgeld in Höhe von CHF 3000.–. Ausserdem mehrere weitere Chancen: ein einwöchiges Praktikum im «Radius by Stefan Beer», ein System-Modulkurs bei Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG sowie die Präsentation des Siegergerichtes am nächsten Kochwettbewerb für einen exklusiven Gästekreis. Zudem bringt der Sieg durch Beiträge im Gastromagazin «Messer & Gabel» und in weiteren Fachmedien eine wertvolle Präsenz in der Gastroszene mit sich. Die Zweit- bis Viertplatzierten erhalten je ein Preisgeld von CHF 1500.– und ein Diplom. Alle vier Teilnehmenden erhalten einen Platz als 2. Commis am Bocuse d'Or Suisse und weitere Belohnungen.

Fakten zum Kochwettbewerb 2023

Am Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» teilnehmen durften Kochtalente, die ihre Lehre zwischen 2017 und 2022 abgeschlossen haben. Der Kochwettbewerb fand dieses Jahr bereits zum 21. Mal statt.

Die Teilnehmenden 2023

- **Katharina Schönenberger** vom Grand Resort Bad Ragaz, Bad Ragaz
Ihr Rezept: Frisch und Frühling

- **Melina Schenk** vom Klösterli Weincafe, Bern
Ihr Rezept: Hie bin i daeime

- **Annamaria Kunz** vom Restaurant zum Löwen Messen GmbH, Messen
Ihr Rezept: Einen Tag auf einem «Buechibärger» Bauernhof

- **Jana Burren** von der Stiftung für Betagte Münsingen, Münsingen
Ihr Rezept: Hornochs-Burger, Knusperkugel Surprise, Fresh Salad

Die Jury

Unser Partner Jeunes Restaurateurs d'Europe en Suisse stellt die gesamte Jury:

- **Agron Lleshi**, Restaurant Jägerhof, St. Gallen

www.jaegerhof.ch

- **Cyril Freudiger**, Auberge de Bogis-Bossey, Bogis-Bossey

www.auberge-bogis-bossey.com

- **Fernando Michlig**, Hotel Restaurant Tenne, Gluringen-Goms

www.tenne.ch

- **Björn Inniger** (Juryvorsitz) vom Restaurant Alpenblick in Adelboden

www.alpenblick-adelboden.ch

Weitere Informationen und Bildmaterial:

www.lcdj.ch

www.facebook.com/la.cuisine.des.jeunes

<https://www.instagram.com/lacuisinedesjeunes/>

Proviande Mediacorner: www.proviande.ch/de/medienmitteilungen-von-proviande

Kontaktperson

Philippe Haeberli

Projektleiter «La Cuisine des Jeunes»

Proviande, «Schweizer Fleisch»

Tel. 031 309 41 14

E-Mail: philippe.haeberli@proviande.ch

www.lcdj.ch